

# Coup de pates S.A.S.

## Spécification du produit

### Assortiment de Mini muffins

#### 1 Informations générales

Référence	22277
Désignation conformément à la réglementation INCO	Assortiment de mini gateau moelleux, cuit, surgelé, composé de : Mini gateau moelleux cacao et pépites de chocolat 42 x 22g Mini gateau moelleux nature aux pépites de chocolat, aromatisé à la vanille 28 x 22g Mini gateau moelleux pomme cannelle 14 x 22g
Pays de production	France
Code douanier	19059070
Numéro EAN	03604380222778

- Végétalien  
 Végétarien  
 Oeufs **Au sol**  
 Nouvelle spécification  
 Remplace la spécification du: 27.01.2020

#### 2 Logo de la marque



#### 3 Description du produit

##### 3.1 Etat du produit

Etat du produit
<input type="checkbox"/> produit PR (cru)
<input type="checkbox"/> Produit PP (prépoussé)
<input type="checkbox"/> Produit PC (précuit)
<input checked="" type="checkbox"/> Produit PS (prêt à servir)
<input type="checkbox"/> Autres
<input type="checkbox"/> Frais
<input checked="" type="checkbox"/> Surgelé
<input type="checkbox"/> Ambiant



06.10.2022

Article N°: 22277 Assortiment de Mini muffins 4

Coup de pates S.A.S., 14-16 Avenue Joseph Paxton, Ferrières en Brie, 77614 Marne la Vallée Cedex 3

Page 1 de 6

# Coup de pates S.A.S.

## Spécification du produit

### 3.2 Manipulation produit

Conditions de transport et stockage:	-18°C Ne pas recongeler un produit décongelé!		
DDM à partir de la date de production: (en respectant les conditions de stockage)	18 mois		
Durée de vie recommandée pour les produits cuits:	<input checked="" type="checkbox"/> à température ambiante Remarque: 10 jours à t° ambiante dans son emballage d'origine.		
Instructions de décongélation:	Durée de décongélation	30 minutes	<input checked="" type="checkbox"/> température ambiante
	Autres	Laisser décongeler dans son emballage	

### 3.3 Paramètres physiques et chimiques

Paramètre	Unité de mesure	Valeur cible	Limite supérieure	Limite inférieure
Poids par pièce	g	22	22.3	21.7
Hauteur	mm	50	53	47
Diamètre	mm	46	49	43

# Coup de pates S.A.S.

## Spécification du produit

### 3.4 Emballages et dimensions

<b>Palette:</b>	Cartons par palette:	112
	Couches par palette:	14
	Cartons par couche:	8
	Hauteur de palette, palette incl. [mm]:	1900
	Poids brut total palette, palette incl. [kg]:	Ca. 278
	Pallet Type:	palette europe
	Pallet Length (mm):	1200
	Pallet Width (mm):	800
<b>Carton:</b>	Dimensions extérieures Lxlxh [mm]:	400 x 300 x 125
	Poids [g]:	245,0
	Nombre de pièces dans le carton [pce]:	84
	poids net carton:	1848
<b>Sac intérieur:</b>	Dimensions [mm]:	700 x 600 x 200
	Poids par sac intérieur [g]:	13,4
	Matériau:	PEHD
	Nombre de sacs intérieurs dans le carton:	1
	Sac intérieur fermé:	Non
	Type/moyen de fermeture:	plié
<b>Plateau:</b>	Dimensions [mm]:	400 x 300 x 38
	Poids par plateau [g]:	65,0
	Nombre de plateaux dans le carton:	2
	Matériau:	carton ingraissable
<b>Moule:</b>	Dimensions [mm]:	100 x 100
	Poids par moule [g]:	0,70
	Nombre de moules dans le carton:	84
	Matériau:	Papier
<b>Additional Information:</b>	Individually wrapped?:	0

### Autres

<b>Description:</b>	feuille de cuisson
<b>Dimension (mm):</b>	400 x 300
<b>Poids (g):</b>	4,7
<b>Nombre par carton:</b>	1
<b>Matière:</b>	papier ingraissable

# Coup de pates S.A.S.

## Spécification du produit

### 4 Composition

#### 4.1 Déclaration des ingrédients

##### Ingrédients:

Mini muffin cacao aux pépites de chocolat (sucre, huile végétale colza, farine de BLÉ, eau, OEUFS de poules élevées au sol, blanc d'OEUF pasteurisé (ponte au sol), pépites de chocolat noir 8,5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), cacao en poudre 3,1%, amidon modifié, poudres à lever (E336, E500ii), LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant E471, GLUTEN de BLÉ), Mini muffin pomme cannelle (sucre, farine de BLÉ, huile végétale colza, morceaux de pommes 13,7% (pommes, sucre, antioxydant E300), OEUFS de poules élevées au sol, blanc d'OEUF pasteurisé (ponte au sol), eau, amidon modifié, poudres à lever (E336, E500ii), LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant E471, Cannelle 0,3%, GLUTEN de BLÉ), Mini muffin nature aux pépites de chocolat aromatisé à la vanille (sucre, farine de BLÉ, huile végétale colza, OEUFS de poules élevées au sol, blanc d'OEUF pasteurisé (ponte au sol), eau, pépites de chocolat 4,6% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant E322 (SOJA)), amidon modifié, poudres à lever (E336, E500ii), LACTOSÉRUM en poudre, émulsifiant E471, GLUTEN de BLÉ, arôme VANILLE).

Le produit peut contenir des traces de fruits à coques, sésame.

#### 4.2 Autres ingrédients

Ingrédient	Contenu oui / non	Si oui, % dans le produit fini
Alcool	Le produit contient-il de l'alcool (même non obligatoire à déclarer) ?	
	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	Si oui, combien vol.-%?
Matière grasse végétale	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	iron 16.5%
Matière grasse laitière	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	0.2%
Farine de blé	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	53%
Lactose	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	traces
Matières premières d'origine animale	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Dérivés du porc	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	
Sel	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	0,36
Huile de palme	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	

# Coup de pates S.A.S.

## Spécification du produit

### 4.3 Déclaration des allergènes

#### Utilisation d'ingrédients à potentiel allergène

Catégorie	Identification selon:	Utilisé dans le produit			Type, désignation exacte (ex. farine de blé, lait, etc.)
	Directives UE	Traces	Oui	Non	
<b>Lait et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lactosérum en poudre
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	blanc d'oeuf pasteurisé (ponte au sol), oeufs de poules élevées au sol
<b>Soja et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lécithine de soja
<b>Céréales contenant du gluten</b> Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et autres variétés hybrides	X	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de blé, gluten de blé
<b>Poissons et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Fruits à coque</b> Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits dérivés	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Arachides et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Graines de sésame et produits dérivés</b>	X	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Sulfites (E220 - E228)</b> dont la teneur dépasse 10 mg/kg ou 10 ml/l et les produits dérivés	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Céleri et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Lupin et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	X	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

